

Basisrecept vanillecake / Basic recipe Vanilla Cake



Boodschappenlijstje

200 gram zachte boter

200 gram fijne suiker

1 theelepel vanille extract

3 vrije uitloop bio-eieren (kamertemperatuur)

een snufje zout

200 gram zelfrijzend bakmeel

Zo bak je een vanillecake

Vet een bakvorm in en bestuif hem met meel.

Klop de boter met de suiker tot het bleekgeel en romig is.

Voeg er één voor één de eieren en dan de vanille aan toe en klop ze door het botermengsel.

Zeef bloem en zout erbij en vouw het in gedeelten in het botermengsel.

Verwarm de oven voor tot 170°C

Schep het cakebeslag in de vorm en strijk de bovenkant met de bolle kant van een lepel glad.

Zet de cake in het midden van de oven en bak hem in 50-55 minuten gaar.

Steek een prikker in de cake om te zien of hij gaar is, dan komt het stokje er schoon uit.

Laat de cake eerst afkoelen in de bakvorm en dan op een rooster.

Basisrecept vanillecake / Basic recipe Vanilla Cake



Shopping list

200g soft butter

200g caster sugar

1 teaspoon vanilla extract

3 free-range organic eggs (room temperature)

a pinch of salt

200g self-raising flour

How to bake a Vanilla Cake

Grease a baking tin and dust it with flour.

Beat the butter with the sugar until it is pale yellow and creamy.

Add the eggs and vanilla one at a time and beat through the butter mixture.

Sift flour and salt, add it and fold it gradually into in the butter mixture.

Preheat the oven to 170°C

Spoon the cake batter into the tin and smooth the top with the rounded side of a spoon.

Place the cake in the middle of the oven and bake it for 50 - 55 minutes until cooked.

Insert a skewer in the cake to see if it is cooked, the stick should come out clean.

Allow the cake to cool first in the baking tin and then on a wire rack